

COLFINE™ POUDRE

ENCOLADO DE LOS VINOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

COLFINE™ POUDRE es una gelatina porcina hidrolizada [0° Bloom] destinada a la clarificación de vinos tintos. Permite suavizar los vinos tintos de prensado con taninos acerbos.

COLFINE™ POUDRE presenta una acción clarificante y estabilizante.

↓ MODO DE EMPLEO

Preparar una solución a 200 g/L **COLFINE™ POUDRE** en agua fría y mezclar hasta disolución completa.

Incorporarla al vino durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos: 7 a 10 g/hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos blancos y rosados: 2,5 a 6 g/hL

COLFINE™ POUDRE se utiliza en vinos rosados en asociación con TANIN TC™ (3 a 8 g/hL) o GELOCOLLE™ (25 a 50 mL/hL)

Estas dosis se dan a título indicativo, es IMPERATIVO realizar pruebas preliminares en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg y 25 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, isento de odores e a uma temperatura entre 5 e 25°C.

Uma vez dissolvido, o preparado deve ser utilizado rapidamente.